|  |  |
| --- | --- |
| Рецептура № 281  «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах»  В. Т. Лапшина  Видання 2004 р. | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *66*

**Пудинг із гарбуза та яблук із сиром кисломолочним (паровий)**

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | | | | | | **Хімічний склад,** *г* | | | | | | | | | | | **Енергетична цінність,** *ккал* | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | | | **маса нетто** | | | **білки** | | | **жири** | | | **вуглеводи** | | | | |
| **Вікові групи,** *роки* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | | 3—4 | 4—6 (7) |
|  | Гарбуз | 85,5 | 85,5 | 114 | 60 | 60 | 80 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | | 3,24 | 3,24 | 4,32 | 15,00 | | 15,00 | 20,00 | Плоди свіжі, зрілі, здорові, не забруднені, забарвлення й форма властиві цьому сорту |
| **Л** | Молоко 2,5%-вої жирності | 14,5 | 14,5 | 20 | 14,5 | 14,5 | 20 | 0,41 | 0,41 | 0,55 | 0,36 | 0,36 | 0,49 | | 0,69 | 0,69 | 0,92 | 7,54 | | 7,54 | 10,14 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку |
| **МП** | Масло вершкове 72%-вої жирності | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1,45 | 1,45 | 1,81 | | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 13,22 | | 13,22 | 16,53 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір — від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна |
|  | Яблука свіжі | 69 | 69 | 92 | 58 | 58 | 78 | 0,23 | 0,23 | 0,31 | 0,23 | 0,23 | 0,31 | | 6,03 | 6,03 | 8,11 | 26,10 | | 26,10 | 35,10 | Плоди за формою та забарвленням властиві цьому сорту; без пошкоджень шкідниками й хворобами; із плодоніжкою й без неї; без пошкоджень шкірки плоду |
|  | Вода | 14,5 | 14,5 | 20 | 14,5 | 14,5 | 20 | — | — | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок |
| **З** | Крупа манна | 10,5 | 10,5 | 14 | 10,5 | 10,5 | 14 | 1,08 | 1,08 | 1,44 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | | 7,13 | 7,13 | 9,51 | 34,44 | | 34,44 | 45,92 | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; зараження амбарними шкідниками не допускається |
| **Я** | Яйця курячі | 1/3 | 1/3 | 1/3;  1/9 | 13,33 | 13,33 | 17,77 | 1,69 | 1,69 | 2,26 | 1,53 | 1,53 | 2,04 | | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 20,93 | | 20,93 | 27,90 | Свіжі, столові; шкаралупа чиста, міцна, цілісна |
| **МП** | Сир кисломолочний | 36 | 36 | 48 | 36 | 36 | 48 | 6,01 | 6,01 | 8,02 | 3,24 | 3,24 | 4,32 | | 0,72 | 0,72 | 0,96 | 57,24 | | 57,24 | 76,32 | Білого кольору, злегка жовтуватий із кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів |
|  | Сіль йодована | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 0,45 | 0,45 | 0,6 | — | — | — | — | — | — | | — | — | — | — | | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна |
|  | **Маса напівфабрикату** | **—** | **—** | **—** | **166** | **172** | **229** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** | **—** | **—** | | **—** | **—** |  |
|  | Олія | 1,5 | 1,5 | 2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | | 0 | 0 | 0 | 13,49 | | 13,49 | 17,98 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку й гіркоти |
|  | **Вихід страви** | **—** | **—** | **—** | **144** | **150** | **200** | **10,04** | **10,04** | **13,40** | **8,48** | **8,48** | **11,19** | | **17,93** | **23,91** | **31,96** | **187,95** | | **210,69** | **280,20** |  |

**Технологія приготування**

Підготовлений гарбуз нарізають мілкими кубиками й припускають у молоці з маслом вершковим протягом 20—25 хв.

Підготовлені, почищені яблука нарізають кубиками й припускають із додаванням води до готовності впродовж 10**—**15 хв. Потім гарбуз змішують із яблуками, всипають крупу манну й проварюють до загустіння. Отриману масу охолоджують до температури +40…+50 °С. Додають яєчні жовтки, розтерті з цукром — крім вікової категорії 1—3 роки, а також протертий сир кисломолочний, сіль. Добре вимішують, викладають на змащене олією деко висотою шару не вище 3 см. Випікають у духовій шафі за температури +220…+250 °С протягом 20—30хв. Готовий пудинг охолоджують до +70 °С, після чого ріжуть на порційні шматочки трикутної, прямокутної або квадратної форми.

Подають на мілкій тарілці за температури +60…+65 °С разом із соусом.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд:** порційні шматки з гладенькою, без глибоких тріщин поверхнею.

**Колір** скоринки — золотавий, на розрізі — світло-помаранчевий зі шматочками яблук.

**Смак і запах**: характерні для запеченого яблука з сиром кисломолочним та гарбузом.

**Консистенція:** пухка, м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

**Маса страви:** 144 г ± 3%

150 г ± 3%

200 г ± 3%

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічні карти наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти № 30, Вінниця.